

2025年8月

多摩湖に面するレストランにて、中国伝統の味わいを五感で楽しむ1日限りのイベント

中国割烹旅館 掬水亭
料理長・上條義勝が贈る
『開業35周年記念 秋の料理長ディナー』を開催
【開催日】2025年9月28日(日)

中国割烹旅館 掬水亭（所在地：埼玉県所沢市山口 2942、総支配人：三宅康晴）では、レストラン「天外天」（6F）にて、料理長・上條義勝が贈る『開業35周年記念 秋の料理長ディナー』を2025年9月28日（日）に開催いたします。本イベントは、開業35周年を迎える掬水亭の節目に合わせて開催される、一夜限りの特別ディナーです。日頃ご愛顧いただいている皆さまへ感謝の気持ちを込めて、天外天でしか味わえないコース料理をご提供いたします。中国料理の伝統に根ざした五味（甘味・塩味・苦味・辛味・酸味）をテーマに、上海料理をベースとしながら、広東・四川・北京の技法を巧みに取り入れた構成。料理長・上條のインスピレーションのもと、旬の栗、茄子、キノコなど秋の食材をふんだんに用い、意外性のある素材の組み合わせと繊細な調理で、特別な一皿へと昇華させています。なかでも注目は、店内でライブカッティングを行いながらご提供する2種のダック料理。皮の香ばしさと甘みを引き立てる「天外天オリジナル北京ダック」は、かりんとうを包み。食感を強調。一方の「紅茶で燻した四川ダック」は、肉付きのまま仕上げることでもちもちとした弾力が生まれ、スモーキーな香りと梅肉ソースの酸味が絶妙に調和します。さらに今回、料理との相性を追求したワインペアリング（オプション）もご用意。なかでも四川ダックには、繊細かつエレガントなピノ・ノワールをご提案、肉の旨味と燻香を一層引き立てます。一夜限りの特別な体験に、グラスを傾けながら味わうペアリングの余韻もぜひお楽しみください。会場ではピアノの生演奏が流れ、料理と音楽が響き合う上質なひとときを演出いたします。掬水亭の35年の歩みに想いを馳せながら、記憶に残るひと夜をお過ごしください。

『開業35周年記念 秋の料理長ディナー』のポイント

- ・ 伝統と革新、季節感を多彩に織り交ぜたコース料理
上海・広東・四川・北京の技法を織り交ぜ、旬の栗や茄子、キノコなどを使用。中国料理の奥深さを一皿ごとに感じられるコース構成。
- ・ “味と食感の饗宴” 2種のダック料理の食べ比べ
皮の香ばしさと甘味と旨みが融合したオリジナルの北京ダックと、身の弾力と香り高い燻製香をまとった四川ダックを、ライブカッティングにてご提供。
- ・ 掬水亭35周年の節目を彩る、特別なひととき
上條料理長の感性と技による珠玉のコース料理をピアノの生演奏が響き渡る店内で。掬水亭が迎える節目の夜にふさわしい特別なひとときを演出。

開業35周年記念 秋の料理長ディナー
イメージ

料理長 上條義勝



イベント中はピアノの生演奏を実施

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

中国割烹旅館 掬水亭 セールス&マーケティング/広報担当

TEL:04-2925-7114

『開業 35 周年記念 秋の料理長ディナー』概要

- 【期間】 2025 年 9 月 28 日(日)
【時間】 5:00P.M.～9:00P.M. (L.O.8:00P.M.)
【場所】 レストラン「天外天」(6F)
【料金】 ¥15,000
【内容】 コース料理、ピアノ生演奏付き
(4回・各 30 分ずつを予定 5:00P.M. 6:00P.M. 7:00P.M. 8:00P.M.)
【お問合せ】 レストラン予約係 TEL:04-2925-7114(10:00A.M.～6:00P.M.)
【URL】 <https://www.princehotels.co.jp/kikusuitei/plan/tengaiten/course/chef/fair0928>
【店舗動画】 右記の二次元コードよりご覧いただけます。



店舗紹介動画



レストラン「天外天」イメージ

◆コースメニュー詳細

日本の旬の食材を中国伝統の調理法と味付けに料理長のアレンジを加えたコース料理をご用意いたします。

- クルミの飴炊き 蒜泥白片 (豚バラ肉の香味冷菜)
- 彩り冷菜六種盛り合わせ
- フカヒレと蝦夷鮑のフレッシュクリーム煮
- 低温調理で仕上げた和牛ローストビーフ ～温野菜添え～
- 天外天オリジナル北京ダックと紅茶で燻した四川ダック
(ライブカッティング提供)
- 金目鯛の蒸し物 ～茄子・大根・サツマイモのミルフィーユ仕立て～
- 満月に見立てた栗入り蓮の葉チマキと中国茶
- フルーツ入り生杏仁豆腐と開口笑

※オプションでワインペアリングのご用意もございます。



(左)天外天オリジナル北京ダック
(右)紅茶で燻した四川ダック イメージ



金目鯛の蒸し物 ～茄子・大根・サツマイモのミルフィーユ仕立て イメージ

◆料理長 上條義勝 プロフィール

1992 年より中国料理の道へ。ホテルやレストランでの経験を重ね、2024 年より中国割烹旅館 掬水亭「天外天」料理長に就任。伝統技法に独自のアレンジを加え、地元食材の持ち味を引き出した料理に定評がある。

《その他経歴》

公益社団法人 日本中国料理協会理事 歴任
中国料理調理士友好会理事 歴任



料理長 上條義勝

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8 品目 (えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生) のみとさせていただきます。8 品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※上記内容はリリース時点 (8 月 1 日) の情報であり、変更になる場合もございます。※写真はイメージです。